The Electrolux Group.

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

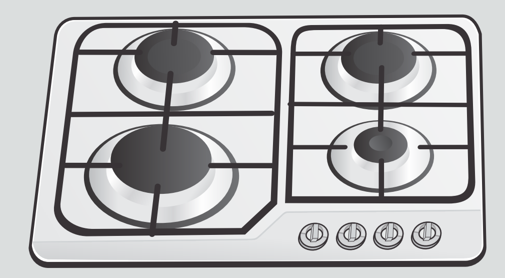
C(113,305-307)E_BILING
110118P(1)

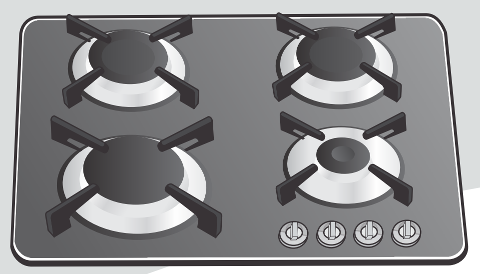


MANUAL DE INSTRUCCIONES / *INSTRUCTIONS MANUAL*
ENCIMERA A GAS / *GAS COOKTOP*









MODELOS / MODELS

ETGC24R0MKS / ETGC24R0M(P,C)KS
ETGB24RF0MKB / ETGB27CT0MKB
ETGC30T0MKS / ETGC30T0M(P,C)KS

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato y guardelas para futuras referencias.
Read all instructions prior to using appliance and keep this manual for future reference.

ESP

Bienvenido al mundo del manejo simple y sin preocupaciones

Gracias por elegir Electrolux como marca para su encimera a gas.

Las encimeras a gas Electrolux han sido concebidos bajo altísimos estándares técnicos. Poseen características especiales desarrolladas para ofrecer aun más comodidad al usuario. Para que usted pueda disfrutar todos los recursos que su nueva encimera a gas ofrece, Electrolux creó este Manual. Con orientaciones simples y prácticas usted conocerá sus funciones y aprenderá la manera de operar este aparato de modo adecuado y seguro.

Lea las instrucciones sobre instalación y operación antes de utilizar su encimera a gas y guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas.

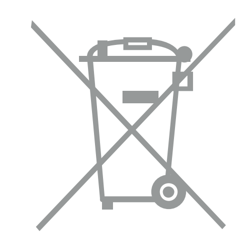
Electrolux una vez más fabrica lo mejor en lo que se refiere a electrodomésticos.

Consejos ambientales

El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañias de reciclaje.



De acuerdo con la directriz de la RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos), en inglés WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment), se debe colectar y disponer de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos separadamente. Si futuramente usted necesita desechar este electrodoméstico, NO lo haga echándolo con el resto de la basura doméstica. Sírvase enviar el aparato a los puntos de colecta de RAEE donde los haya disponibles.



ESP

Índice



El aparato que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma.

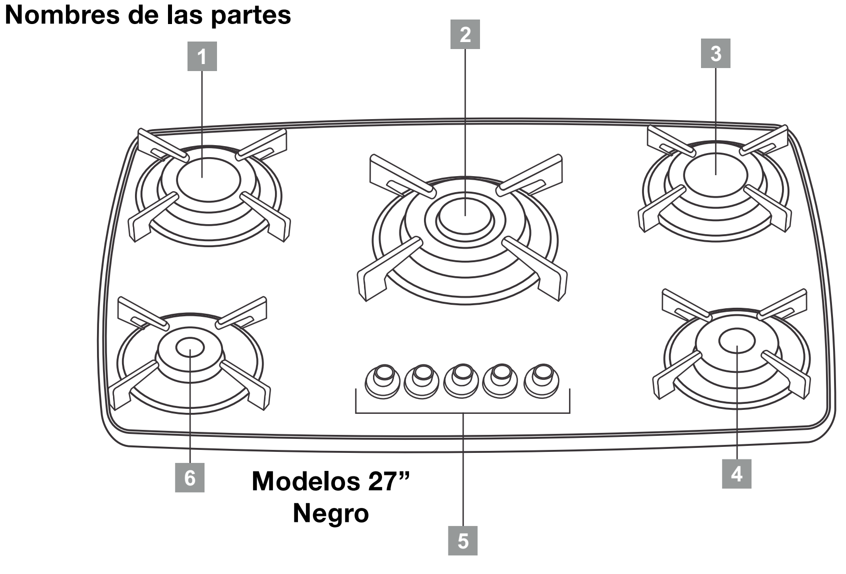
Esta encimera a gas ha sido proyectado para uso doméstico. No se recomienda su uso para fines comerciales, industriales y/o en laboratorios.

El aparato que usted ha comprado puede tener un enchufe diferente del que se muestra en las figuras de este manual, siendo que el que viene en el producto cumple la especificación eléctrica de su país.

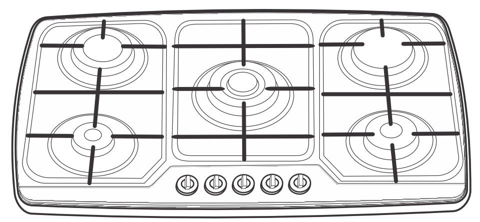


Descripción del producto

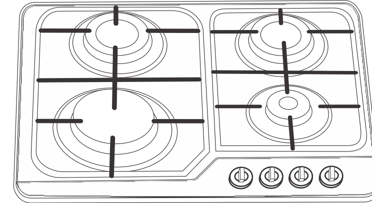
Nombres de las partes



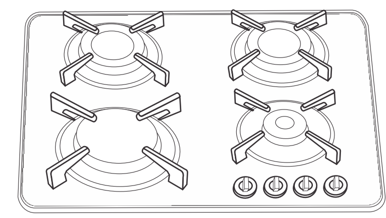
Modelos 27”
Negro



Modelos 30”
Acero Inoxidable



Modelos 24”
Acero Inoxidable



Modelos 24”
Negro

1 Quemador rápido
2 Quemador de triple llama
3 Quemador semi rápido
4 Quemador semi rápido
5 Perillas de control
6 Quemador auxiliar



El producto que usted ha comprado puede ser ligeramente diferente del que se muestra en las figuras de este manual, la forma en general deberá ser la misma.



Seguridad

Para los niños

Evite accidentes. Después de retirar la encimera de su embalaje, mantenga el material de empaquetado lejos del alcance de los niños.

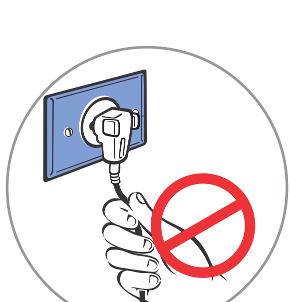
No permita que niños manipulen la encimera, aún cuando esta se encuentre apagada.

Tenga cuidado para que los niños no toquen la superficie de la encimera, ni permanezcan cerca de la misma cuando se esté usando o aún esté caliente o apagada.

Para el usuario / instalador

<u>Cuidados con las partes eléctricas</u>

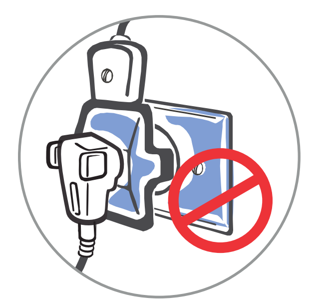
Desconecte la encimera del tomacorriente siempre que la esté limpiando o esté en mantenimiento, para evitar descargas eléctricas.



Nunca desconecte la encimera tirando por el cable eléctrico. Desconéctela tirando por el enchufe.

No modifique el enchufe de su encimera.

No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.



Es peligroso modificar las especificaciones o características de la encimera.

Tome cuidado para no apoyar la encimera sobre un cable eléctrico.

Conecte su encimera a un tomacorriente exclusivo, no utilice extensiones o conectores en "T".

<u>Cuidados con alimentos y utensilios</u>

Al utilizar aceite o manteca al freír, los cuidados deben ser aún mayores pues estos son flamables.

No utilice ollas con fondo concavo o convexo para evitar accidentes.

Nunca deje el mango de las ollas para afuera de la encimera.

NO TOQUE LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE, PARRILLAS O ÁREAS CERCA DE LOS QUEMADORES. Los quemadores de superficie pueden estar calientes aunque las llamas no sean visibles. Las áreas cerca de los quemadores de superficie se pueden volver suficientemente calientes para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa u otro material inflamable toque estas áreas hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Entre estas áreas están la encimera todo gas y las superficies frente a ésta.

Nunca modifique ni altere la construcción de la encimera todo gas al remover los paneles, el alambrado o cualquier otra parte del producto.

No utilice parrillas en encimeras de estufa con quemadores sellados de gas. Si usted utiliza una parrilla de encimera de gas sobre un quemador sellado de gas, este causará combustión incompleta y puede resultar en exposición a niveles de monóxido de carbono por encima de los estándares actuales permitidos. Esto puede ser riesgoso para su salud.

Nunca descuide los quemadores en posiciones de alto calor – Los rebosamientos producen humo y derrames de grasa que se pueden

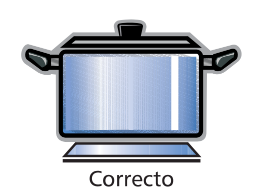




Errado



Errado



Correcto



prender u ollas que han hervido en seco se pueden fundir.

Revestimientos Protectores – No utilice papel de aluminio para revestir las hornillas. Los revestimientos protectores u papel de aluminio pueden interferir con el calor, la distribución de aire y la combustión. Pueden presentarse daños a la encimera o lesiones personales.

Utensilios Vidriados para Cocinar – Solamente ciertos tipos de vidrio, vidrio – cerámica, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para el servicio de la encimera todo gas sin rompimiento debido a cambios repentino de temperatura. Revise las recomendaciones del fabricante para el uso de la encimera todo gas.

No utilice Cubiertas Decorativas para los quemadores de la encimera – Si se enciende accidentalmente un quemador, la cubierta decorativa se puede calentar y posiblemente fundir. Usted no podrá ver si el quemador está encendido. Pueden presentarse quemaduras si se tocan las cubiertas calientes. Se pueden causar daños a la cubierta o a los quemadores debido a que las cubiertas pueden ocasionar sobrecalentamiento. El aire del quemador se podrá bloquear y causar problemas de combustión.

Cuidados con la limpieza

Antes de llevar a cabo cualquier limpieza o mantenimiento, desconecte la encimera del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas. La limpieza deberá hacerse con la encimera fría.

Antes de limpiar cualquier parte de la encimera, asegúrese que los controles estén en OFF.

Retire derrames y suciedad gruesa tan pronto como sea posible.

La limpieza regular reduce el numero de limpiezas posteriores.

Por motivos de higiene y seguridad, debe mantener su encimera siempre limpia.

La acumulación de grasa u otros alimentos podría causar malfuncionamiento y riesgo de accidentes..

Cuidados generales

Evite que animales se acerquen a la encimera, principalmente si está encendida. Las partes cerca de los quemadores y las partes externas pueden causar quemaduras.

Evite la instalación de la encimera cerca de materiales inflamables, por ejemplo: cortinas, paños de encimera, etc.

Verifique siempre que las perillas estén en la posición "0" (apagado) cuando no se esté utilizando la encimera.

Si falta electricidad, cerciórese de que ningúna perilla de la encimera esté abierta antes de usar un fósforo para encender la llama.

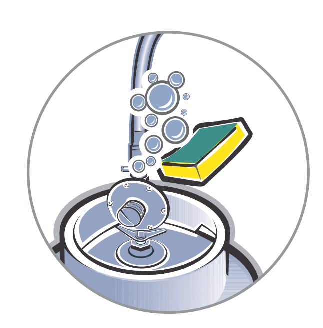
Nunca use llamas o chispas para ubicar escapes de gas pues estas podrían provocar explosiones.

ESP

Utilice una esponja con espuma de jabón o detergente líquido.

<u>Vacaciones</u>

Al ausentarse por largo tiempo, desconecte la encimera del tomacorriente y cierre las llaves de paso de gas.





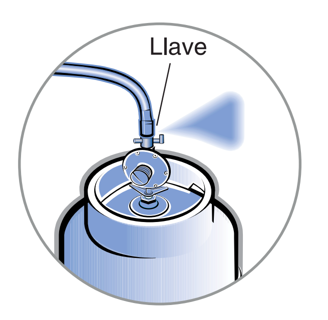
NO use dos unidades de quemador para calentar un recipiente grande como un asador o una parrilla, ni permita que los utensilios de cocina hiervan en seco. La superficie de la base del recipiente en cada una de estas situaciones puede causar descoloramiento o deterioro de la superficie de cocción del aparato, y dañar las parrillas y unidades de quemador.

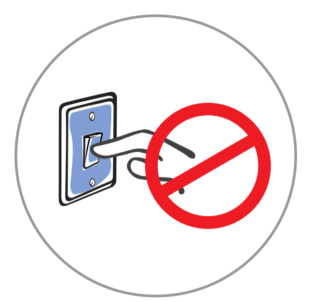


Escape del gas

Al sentir olor a gas dentro de la casa, tome las siguientes precauciones:

01. No encienda cualquier tipo de llama.
02. No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico.
03. No utilice el teléfono ni teléfonos celulares que estén cerca del lugar, salga del ambiente en cuestión y llame desde un lugar abierto y ventilado.
04. Cierre la llave de paso de gas o desconecte el regulador de gas.
05. Verifique en el frente de la encimera que todas las perillas estén en posición de apagado.
06. Abra las ventanas y las puertas, permitiendo así que el ambiente se ventile mejor.
07. Si el escape es en el cilindro de gas retírelo y llévelo a un lugar abierto y bien ventilado; llame al distribuidor de gas.
08. Si su encimera recibe gas de la calle o de una central (edificios) por tubería, cierre inmediatamente las llaves de paso y llame a la compañía de gas responsable.
09. Llame a la asistencia técnica para que verifique el problema









Instalación



Desempaque

01. Lleve el aparato hasta cerca del lugar en el que lo desea instalar y retire su embalaje externo.
02. Tome cuidado al desempacar e instalar la unidad. Los bordes afilados podrían causarle accidentes.
03. El material del embalaje es reciclable. Procure separar plásticos, espuma flex, papel y cartón y enviarlos a las compañias de reciclaje.

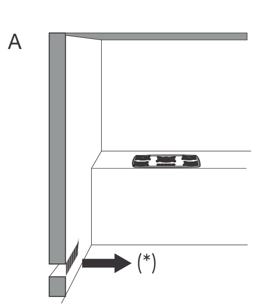
Eligiendo el lugar

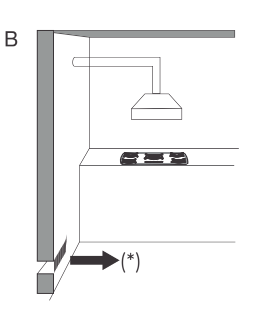
Las encimeras no deben instalarse en una habitación con menos de 20m³ de volumen. Si se instalan en una habitación con menos de 5m³ de volumen, se requiere una ventilación de aire efectiva de 110cm². Si se instala en una habitación con volumen entre 5m³ y 10m³, se requiere una ventilación de aire efectiva de 50cm², mientras que si el volumen es mayor a 11m³, no se requiere ventilación de aire. En el caso que la habitación tenga una puerta que abra directamente al exterior, no se requiere ventilación de aire, mismo que el volumen sea de 5m³ a 11m³. Si en la misma habitación hay otro aparato que usa combustible, debe consultarse un experto para determinar los requerimientos de ventilación.

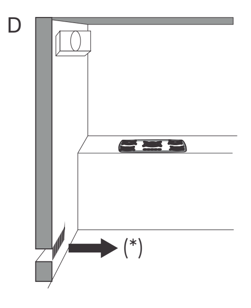
Nunca debe instalarse una encimera en un baño o garaje. Antes de hacer el corte del mueble para empotrar la encimera, asegúrase que la distancia mínima entre la parte trasera de la encimera y la pared sea del mínimo 55mm, que sea de 100mm entre los laterales de la encimera y los muebles o la pared lateral. La distancia mínima hasta un mueble superior o campana debe ser de 700mm.

El uso de un aparato de gas resulta en la producción de calor y humedad en la habitación donde está instalado. Asegúrese que la cocina esta bien ventilada, mantenga aberturas de ventilación natural o instale un aparato para ventilación.

El uso prolongado del aparato puede necesitar de ventilación adicional, se a través de una ventana abierta o de la instalación de una campana.









*air inlet minimum section: 100cm²

Instalación

Una vez instalada la encimera, remueva el plástico protector que viene de fábrica.

Toda la instalación de gas debe ser hecha por una persona calificada. El fabricante no se hace responsable por ningún daño causado por no seguir las instrucciones de instalación de este manual.

El final del tubo incluye un codo con rosca GJ ½", que debe fijarse tal y como muestra la imagen. Atornille las partes sin usar mucha fuerza.





La encimera debe instalarse por una persona calificada. Asegurase que una vez instalada, hay acceso suficiente caso necesite algún servicio.

Instalación del gas

01. Esta encimera ha sido proyectada para el uso con gas LGP/NG.



02. Use sempre un regulador de presión (exclusivo para encimera) para cualquier tipo de cilindro. La ausencia del mismo puede causar exceso de presión y escape de gas. Verifique la fecha de caducidad del regulador de presión. La manguera y el regulador deben cambiarse a cada 5 años.

    Datos técnicos del regulador :

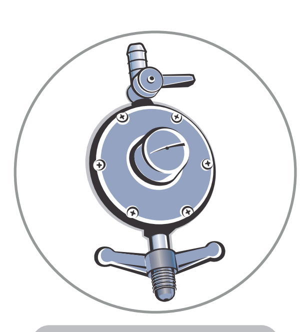
    - Presión: 200 mm C. A.
    - Consumo máximo: 2 kg/h

03. Utilice la manguera plástica de PVC, con resistencia a temperaturas menores que -20ºC y mayores que 100ºC, asegúrese que:

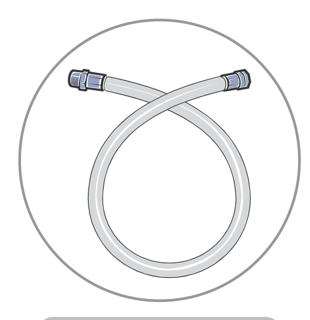
    - La manguera no tenga enmiendas.
    - No la pase por detrás de la encimera ni pase cerca de las salidas de aire caliente.
    - La largura de la manguera debe ser inferior a 125 cm.

04. Si es posible, instale el cilindro fuera de la encimera, en un lugar protegido y bien ventilado.

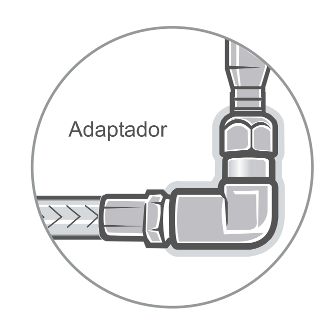
05. La entrada de gas debe estar puesta de forma que la manguera pase por detrás de la encimera, utilice una manguera flexible metálica de 1/2 pulgada con adaptador para conectarla a la encimera.



Regulador de Presión

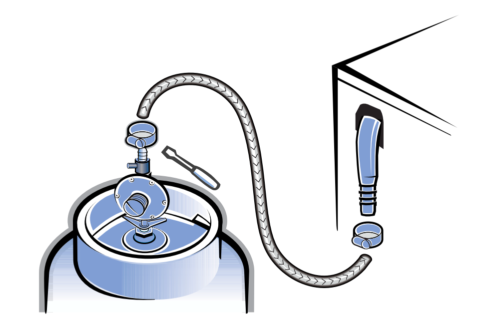


Tubo Flexible Metalico



Instalación de la manguera

01. Ponga la abrazadera de metal en la punta de la manguera.
02. Ponga la manguera en el punto de entrada de la encimera y presione la abrazadera.
03. Ponga la otra abrazadera en la extremidad opuesta de la manguera y conéctela al regulador de presión. Presione la abrazadera.
04. Atornille con cuidado el regulador de presión al cilindro.
05. Después de la instalación, verifique si hay algún escape de gas, utilizando espuma de jabón o detergente líquido.

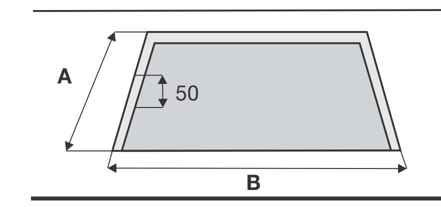




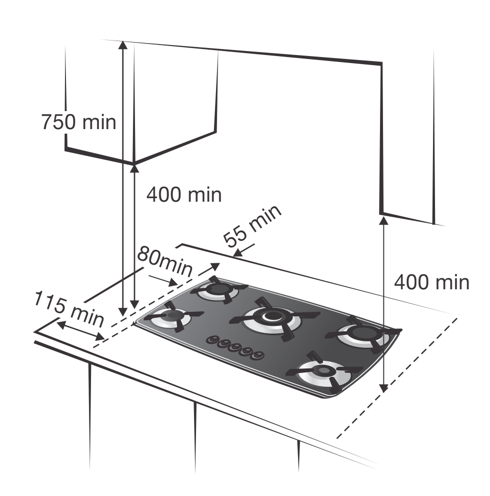


En caso de dudas o aquisición de accesorios para la instalación del producto, consulte el Servicio Autorizado.

Dimensiones de corte (mm)



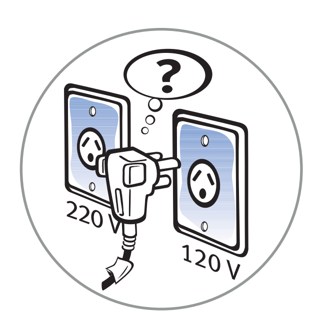
Modelo	A	B
ETGC24R0MKS ETGC24R0M(P,C)KS ETGB24RF0MKB	553 mm	473 mm
ETGB27CT0MKB	340 mm	600 mm
ETGC30T0MKS ETGC30T0M(P,C)KS	728 mm	473 mm

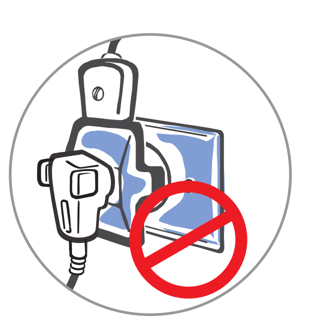


Instalación eléctrica
Para su seguridad, solicite que un electricista de su confianza verifique las condiciones de la red eléctrica del lugar de instalación de la encimera, o entre en contacto con el Servicio Autorizado.

01. Antes de conectar su encimera, verifique que la tension (voltaje) del tomacorriente es la misma que indica la etiqueta localizada en la terminación del enchufe (en el cable eléctrico).
02. Instale adecuadamente el cable a tierra de su encimera de acuerdo con la norma nacional.
03. Si hay necesidad de modificar la instalación eléctrica, esta tarea deberá ejecutarla personal calificado, de acuerdo con las normas en vigor.
04. Si el tomacorriente o disyuntor usados para la conexión son faciles de alcanzar, inclusive después de haber instalado la encimera.
05. El cable de alimentación deberá ponerse de manera que nunca toque las partes calientes de la encimera, pues el aislamiento eléctrico podría derretirse y ocasionar un cortocircuito.
06. No use extensiones o conectores en "T".
07. Nunca conecte el cable a tierra a tubos de gas o tubos de PVC.
08. Asegúrese de que el cable de conexión eléctrica no pase por detrás de la encimera.









En caso de tener alguna duda, consulte un electricista.

No modifique el enchufe de su encimera.

No remuerda, tuerza o amarre el cable eléctrico ni tampoco intente arreglarlo.

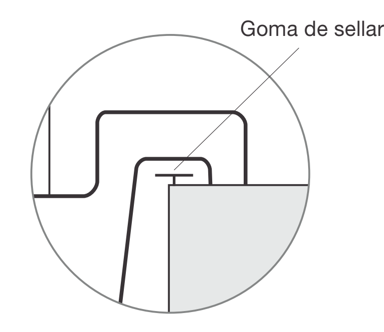
Es peligroso modificar las especificaciones o características de la encimera.

ESP

Instalación de la encimera en el mostrador

Siga los siguientes pasos:

1. Coloque las gomas selladoras provistas con la encimera en los bordes del corte sin que salgan para fuera
2. Coloque la encimera asegurándose que esta centrada
3. Fije la encimera con los tornillos y abrazaderas como muestra la imagen. Una vez los tornillos estén bien fijos, se puede retirar el acceso de goma de sellar.



El borde de la encimera forma un sellado que previene la entrada de líquidos.

Conversión de Gas Natural a Gas Licuado o de Gas Licuado para Gas Natural

1. Asegúrese que la llave de gas está en la posición off (cerrado)
2. Desconecte la encimera del suministro eléctrico
3. Retire las parrillas, tapa de los quemadores, anillos y perillas
4. Con la ayuda de una llave inglesa de 7mm, destornille los inyectores y reemplácelos con los apropiado.

Para ajustar el gas, use un destornillador para soltar el tornillo de paso, que esta localizado en el centro de la llave de control de gas. Una vez terminado, cambie la etiqueta del producto con la nueva, instalándola en la parte inferior del producto.



La conversión de gas debe realizarla una persona calificada para este tipo de servicio.

Note que este producto fue proyectado para ser utilizado en gas LPG, pero puede convertirse a gas natural, una vez se utilizan los inyectores correctos y se hace el ajuste apropiado.



Como usar

Antes de usar la encimera por la primera vez

01. Limpie la cubierta removiendo todos los residuos de adhesivo.
02. El aislamiento térmico de la encimera produce durante los primeros minutos de funcionamiento, humo y olores característicos.
03. Todos los accesorios, inclusive las parrillas, deben lavarse antes de utilizarlos por primera vez.

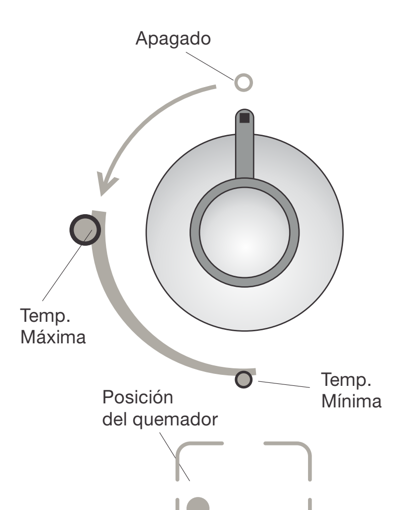
Encendido de quemadores

Para encender, presione la perilla y gírela hacía la izquierda para la posición máxima. Antes de soltar la perilla, asegúrese que la llama este bien repartida. Si el quemador no enciende, gire para la posición apagado y inténtelo de nuevo.

En caso de falla en el encendido eléctrico, puede encender el quemador manualmente. Tome cuidado cuando haga el encendido manual.

El encendido eléctrico no debe usarse por más de 15 segundos. Si pasado este tiempo el quemador no enciende, no utilice mas el encendido eléctrico, espere por 1 minuto, y luego inténtelo de nuevo.

En caso que la llama se apague, cierre la perilla y no intente encenderla nuevamente hasta que haya pasado un minuto.



ESP

Para asegurar la eficiencia máxima del quemador, utilice utensilios con fondo plano y del tamaño exacto del quemador, según la siguiente tabla:

Quemador	Min. Diámetro	Max. Diámetro
Triple llama	240 mm	260 mm
Rápido	180 mm	260 mm
Semi rápido	120 mm	220 mm
Auxiliar	80 mm	160 mm

Si utiliza una cacerola mas pequeña que el tamaño recomendado, la llama se dispersará afuera del fondo de la cacerola, por lo que puede quemar la manija.

Cuando use una olla o cacerola con fondo cóncavo o convexo, usted puede poner una parrilla accesorio encima de la parrilla provista.



Prevenciones y consejos

Prevenciones

01. Mientras cocine evita tocar las parrillas y quemadores, espere un tiempo para su enfriamiento.
03. Evite el ingresso de niños a la encimera mientras está cocinando.

Recomendaciones importantes

Para un consumo menor de gas y un mejor aprovechamiento, se aconseja el uso de ollas con un diámetro adaptado al tamaño de los quemadores (fig.1 y 2), evitando que la llama queme en vacío (fig.3).

Se recomienda que tan pronto como el líquido entre en ebullición, se reduzca la llama hasta lo mínimo posible manteniedo la ebullición.

Asegúrese de que haya circulación de aire en el ambiente donde está instalada la encimera.

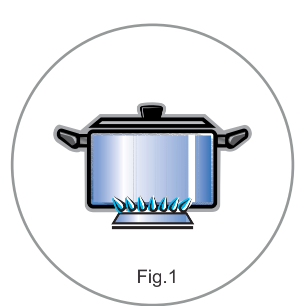
Para facilitar la ignición, encienda el quemador antes de poner la olla sobre la rejilla.

Bajar o apagar la llama antes de retirar la olla.

Durante la cocción, cuando se utilizan aceites y otras grasas, es necesario estar atento, pues al derramarse podrán incendiarse.

Use solamente ollas con fondo plano y que garanticen una buena estabilidad sobre las rejillas.

Elija el quemador en relación al tamaño de la olla a utilizarse.


Fig.1

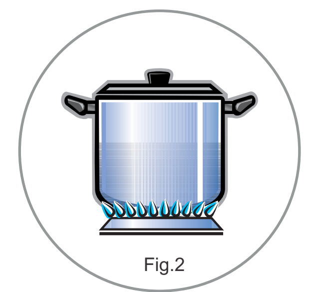

Fig.2


Fig.3

ESP

Tamaño de la Llama

Para la mayoría de las cocciones – comience por la posición más alta del control y luego gire a una menor hasta completar el proceso. Utilice las recomendaciones que se dan a continuación como una guía para determinar el tamaño apropiado de llama para varios tipos de cocciones. El tamaño y tipo de utensilio a utilizarse y la cantidad de alimento que se esté cocinando tendrán influencia en el ajuste necesario para la cocción.

Para freír en aceite abundante – Utilice un termómetro y ajuste el botón de perilla de encendido, de acuerdo con éste. Si el aceite está muy frío, la comida absorberá el aceite y puede quedar grasosa. Si el aceite está muy caliente, la comida se dorará tan rápido que el centro quedará crudo. No intente freír con demasiado aceite la comida de una vez puesto que ésta ni se dorará ni se cocinará adecuadamente.

Tamaño de Llama	Tipo de Cocción
Llama alta	Inicio de la mayoría de las comidas; para hervir agua; al colocar el recipiente en la parrilla.
Llama media	Para mantener a fuego lento; espesar salsas; cocer al vapor.
Llama baja	Mantiene en cocción los alimentos; escalfar; estofar.



El color de la llama es la clave para un ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es clara, azul y difícilmente visible en un cuarto bien iluminado. Cada cono de la llama debe ser continuo e intenso. Limpie o ajuste el quemador si la llama es amarilla-anaranjada.



Utensilios de aluminio

El punto de fundición del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales, se debe tener cuidado al usar ollas o sartenes de aluminio. Si se deja que hiervan en seco, no solo los utensilios se arruinarán, sino que también se pueden ocasionar daños permanentes en forma de ruptura, fusión o marcas pueden afectar la superficie de cerámica vidriada.

Los recipientes con base en aluminio deslizante o revestimiento de cobre sobre la encimera pueden ocasionar marcas metálicas en la superficie. Estas marcas deben ser removidas inmediatamente después que la encimera se haya enfriado usando la crema de limpieza para encimeras. Las marcas metálicas se pueden volver permanentes si no son removidas antes de usarlas.

Elementos para cocinar (acero fundido, metal, cerámica o vidrio) con bases ásperas pueden marcar o rayar la superficie de la encimera. No deslice ningún metal o vidrio por la encimera. No cocine alimentos directamente en la superficie de la encimera sin un recipiente.

No deje caer objetos duros o pesados sobre la encimera de vidrio, estos pueden hacer que se cuartee.

Limpieza y mantenimiento



Antes de limpiar cualquier parte de la encimera, asegúrese que los controles estén en OFF y la encimera esté FRÍA. Retire derrames y suciedad gruesa tan pronto como sea posible. La limpieza regular reduce el numero de limpiezas posteriores.



Para la limpieza de las partes de acero inoxidable, de los esmaltados, de los vidrios y del panel use una esponja suave o un paño húmedo con agua tibia y jabón neutro.

No utilice estropajos metálicos, polvos abrasivos y substancias corrosivas que puedan rayar dichas partes.

Conserve los electrodos de encendido electrónico de los quemadores, limpios de costras de suciedad.

No utilice papel de estaño para forrar la cubierta de la encimera, pues puede causar manchas en la cubierta y perjudicar el funcionamiento de los electrodos.

No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como: vinagre, café, leche, agua salada, jugo de tomate, etc., permanezcan por mucho tiempo en contato con las superfícies esmaltadas (tapas de los quemadores, las rejillas, la cubierta y el piso del horno).

La limpieza de los quemadores, de las tapas y de los esparcidores debe llevarse a cabo periodicamente con agua tibia y jabón neutro. Antes de volverlos a poner en su lugar, enjuague bien y verifique si todos están limpios y secos.

En las rejillas de la mesa es normal el surgimiento de marcas blancas o plateadas que parecen ralladuras. Esas marcas acontecen debido al residuo del metal del fondo de ollas que se acumula en las rejillas.

No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para no desregular la llama o causar obstrucciones. Si eso sucede, apague el quemador, espere que se enfríe y limpie con un paño húmedo.

No se recomienda usar estropajos, ya que deterioran la superfície.

Aluminio (Partes en buen estado) y Vinilo: Utilice agua caliente, enjabonada y un trapo. Seque con un paño limpio.

Botones de Control en Vidrio pintados y en Plástico, Partes del armazón y partes decorativas en buen estado: Para limpieza general use agua jabonosa caliente y un trapo. Para grasas más difíciles, aplique un detergente líquido directamente sobre la superficie. Déjelo sobre la superficie de 30 a 60 minutos. Enjuague con un trapo húmedo y seque. NO use limpiadores abrasivos sobre alguno de estos materiales; se puede pelar.

Panel de Control: Limpie el panel de control después de cada uso. Antes de limpiar el panel de control ponga todos los controles en OFF y remueva los botones de control. Para remover, hale cada botón fuera del eje. Limpie empleando agua caliente jabonoso y un paño. Asegúrese de exprimir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel; especialmente al limpiar alrededor de los controles. El exceso de agua en o alrededor de los controles puede ocasionar daños al aparato.

Partes decorativas en buen estado en acero inoxidable y cromo: Para remover la mayoría de las manchas, restriegue suavemente con una esponja de nylon jabonosa. Enjuague con una solución 1:1 de agua limpia y amoniaco. Para manchas difíciles cubra la mancha por 30 minutos con una toalla de papel empapada en amoniaco, restriegue con una esponja de nylon y enjuague con agua limpia. Se recomiendan limpiadores hechos especialmente para acero inoxidable o cromo. Las manchas azulosas en estos materiales son causadas por sobrecalentamiento y no se pueden remover. Remueva todos los limpiadores, o de otra forma la superficie se puede manchar durante próximos calentamientos. NO use limpiadores de hornos en spray sobre al encimera a gas.

Esmalte Porcelanizado (Parrillas de Quemador, recipientes del quemador (algunos modelos), Anillos de Quemador (algunos modelos), superficie de la encimera a gas): Restregando suavemente con un paño enjabonado se quitarán la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución de 1:1 de agua limpia con amoniaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel remojada en amoniaco por 30 a 40 minutos. Enjuague y limpie con un paño limpio o toalla de papel. Retire todos los limpiadores o la porcelana puede dañarse durante calentamiento futuro. NO use limpiadores de atomizador para horno en la encimera.

Quemadores de Superficie: Los orificios en los quemadores de su encimera deben conservarse limpios siempre para un encendido adecuado y una llama completa y uniforme. Limpie los orificios del quemador

ESP

ESP

rutinariamente con alambre o aguja de calibre pequeño y especialmente después de derrames que pudieran obstruir estos orificios.

Para limpiar, remoje los quemadores en una solución 1:1 de amoniaco y agua por 30 a 40 minutos. En manchas persistentes, refriegue con jabón y agua o un limpiador de abrasivo suave y un paño húmedo. Seque completamente los quemadores en un horno caliente por 30 minutos. Luego reemplácelos, asegurándose que estén colocados y nivelados. NO lave las unidades de quemadores en el lavaplatos.

Limpieza general

NO utilice un limpiador para encimeras cuando esté caliente. Los vapores pueden ser peligrosos para su salud, y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio. Asegúrese de que los controles estén en OFF. No use limpiadores comerciales para horno en cualquiera de las partes de la encimera. Puede presentarse daño en el acabado o en las partes.

Una limpieza correcta y consistente es esencial para mantener su encimera resistente al calor. Los derrames y salpicaduras se deben limpiar usando una toalla de papel limpia y agua jabonosa. Esto se debe hacer tan rápido como sea posible después de que se presente el derrame, o luego de terminar la cocción, o por último, antes de usar de nuevo la encimera.

Tenga precaución si la encimera está caliente. Para derrames, salpicaduras o materiales quemados pesados, use raspador de cuchillas de afeitar. Sostenga el raspador a un ángulo de 30 grados y remueva los derrames de comida o residuos de comida quemada.

La encimera está diseñada para hacer más fácil la limpieza. Debido a que los cuatro quemadores están sellados, la limpieza es fácil cuando los derrames se limpian inmediatamente. Limpie con un paño limpio y húmedo y seque.

Para derrames de azúcar:

Los derrames de azúcar pueden causar abolladuras en la superficie de su encimera. Por tanto, usted debe comenzar limpiando los derrames mientras que la encimera todavía este caliente.

Termine el proceso de limpieza aplicando una crema limpiadora para encimeras de vidrio resistentes. Aplique el limpiador con una toalla de papel limpia y humedecida. Enjuague con una toalla de papel humedecida con agua limpia y seque. Limpie siempre la encimera completamente para evitar calentar cualquier residuo del limpiador.

No use lo siguiente en la encimera de vidrio resistente al calor:

01. Esponjilla metálica o de tela, de plástico abrasivo o nylon. Estas pueden rayar la encimera y hacer más difícil la limpieza posterior.
02. Cualquier cosa que se pueda fundir (plástico, papel de aluminio, azúcar o comida con alto contenido de azúcar).
03. Limpiadores para trabajo pesado, corrosión o quitamanchas.
04. Blanqueadores con cloro, amoniaco, ácido fluorhídrico y cualquier otra clase de limpiadores químicos. Estos pueden decolorar la encimera.
05. Esponjas, paños o tollas para platos. Utilice siempre una toalla de papel nueva para limpiar la encimera. Las hilachas o mugre que quedan de un paño o esponja en la encimera se pueden quemar y causar decoloración.

Para limpiar las parrillas del quemador

Asegúrese que los quemadores y las parrillas estén frías antes de coger con las manos, un coge-ollas, paños para limpiar sobre éstas. Las parrillas de acero fundido pueden lavarse con agua caliente y jabón. Enjuague completamente y seque las parrillas con un paño – no las coloque en la encimera mientras que estén húmedas. Asegúrese que las parrillas estén colocadas con seguridad en los quemadores.

Para remover comida quemada, coloque las parrillas en un recipiente cubierto o bolsa plástica. Agregue un cuarto de taza de amoniaco y remoje por 30 minutos. Lave, enjuague bien y seque. Se puede usar un limpiador con abrasivo en manchas persistentes.



Si el electrodo está dañado o roto, el quemador de superficie no encenderá debido a que este no chispea. El encendido manual es posible con un fósforo.

Para un apropiado flujo de gas y encendido del quemador no permita que entren al tubo de apertura de gas derrames, comida, agentes de limpiadores o cualquier otro material.

El gas debe fluir libremente a través del pequeño hueco en el orificio de latón para que los quemadores enciendan apropiadamente.

Si el orificio de la apertura de gas se ensucia u obstruye, use un alambre delgado o aguja para limpiar.

Mantenga SIEMPRE la tapa del quemador en su lugar cuando un quemador de superficie esté en uso.

ESP

Solución de problemas



Antes de llamar para servicio, revise esta lista. Esto puede ahorrarle tiempo y gastos. La lista incluye ocurrencias comunes que no son el resultado de fabricación o materiales defectuosos en este aparato.

Ocurrencia	Posible solución
No hace chispa cuando enciende el quemador	Verifique que el aparato está conectado al suministro eléctrico.
	Verifique el disyuntor residencial.
	Verifique el fusible.
	Verifique que la tapa del quemador y la corona está bien colocados.
El quemador tiene llama dispar	Verifique que el inyector no está bloqueado y la corona del quemador está limpia de residuos de comida.
	Verifique que la tapa del quemador y la corona está bien colocados.

Welcome to the world of simple handling and no worries



Thank you for choosing Electrolux for your gas cooktop brand. Our cooktops are developed with high technical and quality standards, with features to offer you even more comfort.

Read all instructions before using this appliance. This book contains valuable information about operation, care and service. Keep it in a safe place.

You expect all this from Electrolux…and we deliver.

Your kitchen never looked so good.

Environmental Advices

This product can not be treated as household waste. Instead shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detail information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.





Contents

ENG



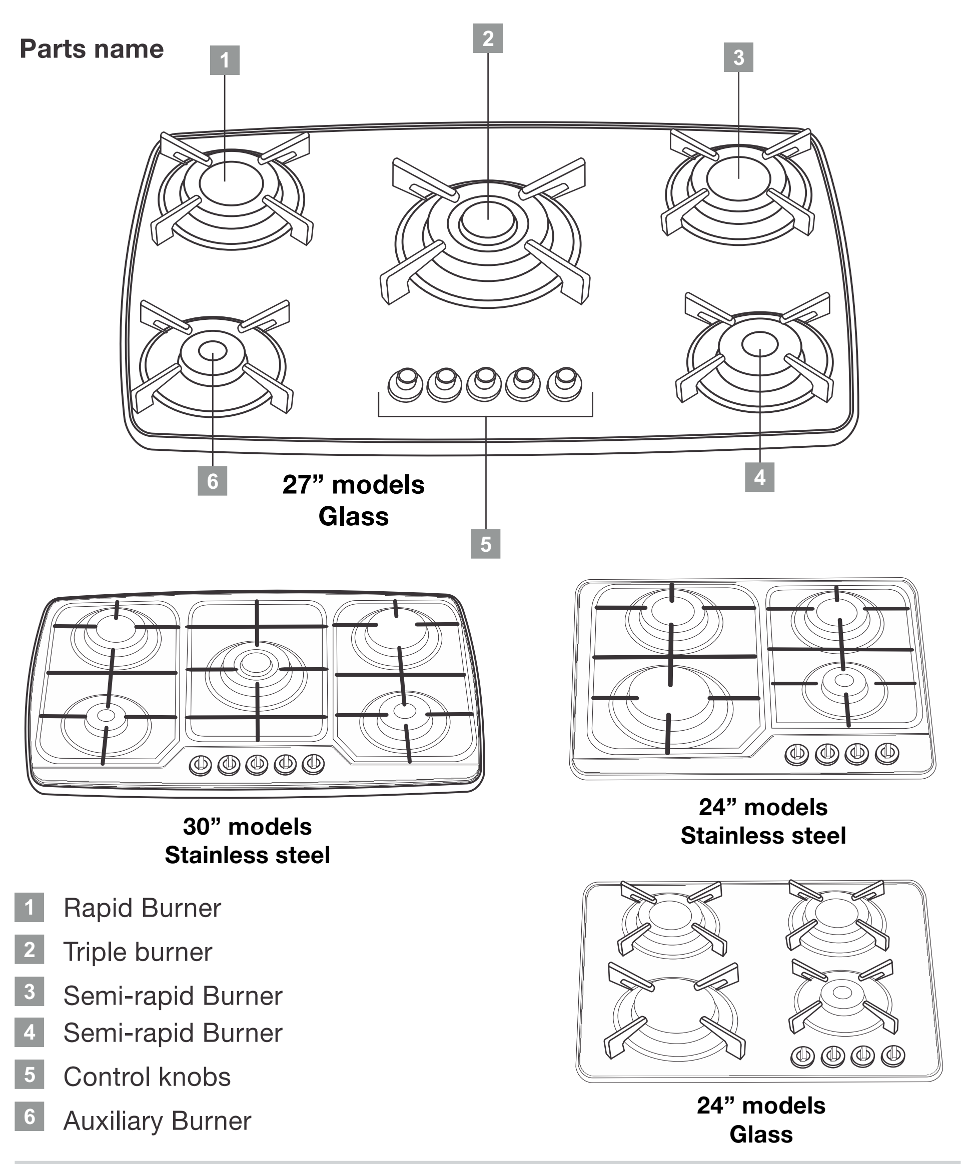
The appliance that you have bought may be slightly different from the one illustrated in this manual. Please refer to the information related to the model you have.

This cooktop is for household use only.

The cooktop you bought might have a different plug from the one shown on the figures of this user manual, however the one you bought is according to your country requirements.

Product description

Parts name



27” models Glass

30” models Stainless steel

24” models Stainless steel

24” models Glass

1 Rapid Burner
2 Triple burner
3 Semi-rapid Burner
4 Semi-rapid Burner
5 Control knobs
6 Auxiliary Burner



The appliance that you have bought may be slightly different from the one illustrated in this manual. Please refer to the information related to the model you have.



Safety



For children

Avoid accidents. After unpacking the cooktop, keep packing materials away from children.

Do not allow children to handle the appliance, even when it is disconnected.

Prevent children from touching the cooktop surface and from staying in its proximity when in use, still hot, or after turned off.

For the user and/or installer

Care with electric parts

Disconnect the cooktop before cleaning or doing maintenance.

Never unplug the cooktop by pulling on the power cord. Use the plug.

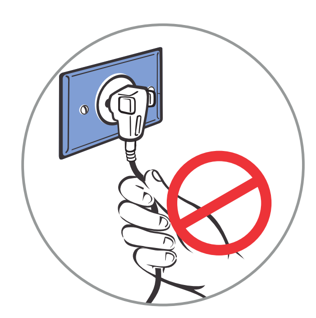
Do not manipulate your gas cooktop plug.

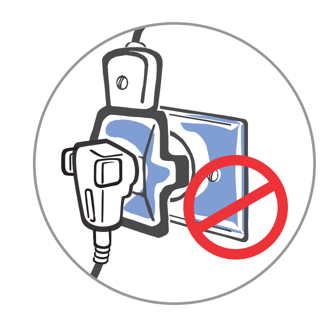
Do not bite, twist or tie the power cord.

It is dangerous to modify your gas cooktop specifications and characteristics.

Do not install your gas cooktop on top of the power cord.

Connect the cooktop to its own outlet. Do not use an extension cord or adaptor plug.To avoid any accident, before replacing the light lamp, turn off the cook top burners and unplug the appliance.





Care with food and cookware

To handle or remove food from the oven use cooking gloves.

Never leave clothes or flammable materials near the burners when the cooktop is in use.

When using frying oil or butter additional care must be taken since these products are flammable.

Containers with curved bases or salient edges must not be used since they can be easily destabilized when moved.

The handle of the utensil should be positioned so that it is turned inward.

Instructions for cleaning your cooktop

Before cleaning or servicing your gas cooktop, unplug it and cut gas tap. Cleaning should be done with the appliance cold.

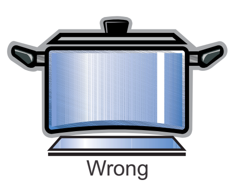
For hygienic and security reasons, you should keep your gas cooktop always clean.

Excess of grease or other food might cause wrong operation or risk of accident (please check cleaning instructions).

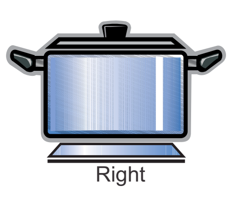




Wrong



Wrong



Right



General cares

Avoid any animal in the kitchen when the gas cooktop is on. Parts close to the burners and side board will be hot and can cause some burns.

Avoid installing the gas cooktop close to flammable material as curtains, kitchen clothes, etc.

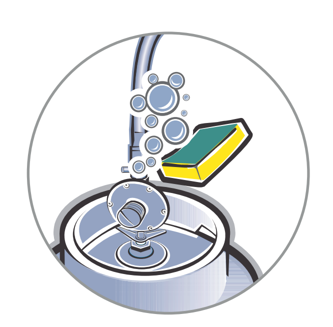
Be sure that the burner knobs are in off position when the gas cooktop is not in use.

In case of power failure, be sure that the burner knobs are off before using a match to light the burners.

Never use flames or sparks to locate gas leaks since this procedure could cause an explosion. Use a sponge with soap or liquid detergent foam.

Vacations

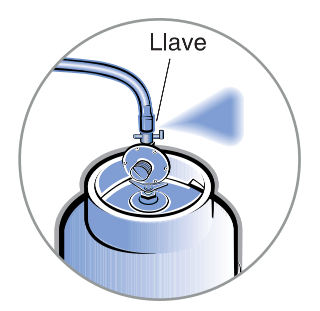
Unplug the gas cooktop and cut the tap gas if you will be out for a long time.



Precaution in case of gas leakage

When gas can be smelled inside the house, the following precautions must be observed:

01. Do not light any kind of flame.
02. Do not operate any electric switch.
03. Do not use the phone or mobile phones near the cooktop, leave the room in question and call for help from an open and ventilated place.
04. Close the gas valve or disconnect the gas regulator.
05. Check the front panel if all knobs are in the off position.
06. Open windows and doors for better ventilation.
07. If the leak is in the gas cylinder, disconnect the cylinder and take it to an open, well ventilated space and call the gas supplier.
08. If the cooktop is fueled by piped gas or by gas coming from a central storage (buildings) in lines, close immediately the gas valves and call the gas supplier.
09. Call technical service to check on the problem.











Installation

ENG

Unpacking

01. Bring the appliance close to the installation place.
02. Be careful when unpacking and installing the appliance. Sharp edges might cause accidents.
03. Packing material is recyclable. Separate plastics, from cartoons and foams to send to each recycling company.



Provision for ventilation

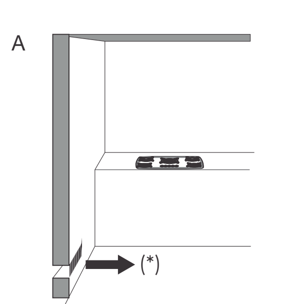
The cooktop should not be installed in a room with a volume of less than 20 m³. If it is installed in a room of volume less than 5 m³ an air vent of effective area of 110 cm² is required. If it is installed in a room of volume between 5 m³ and 10 m³ an air vent of effective area of 50 cm² is required, while if the volume exceeds 11 m³ no air vent is required. However, if the room has a door which opens directly to the outside no air vent is required even if the volume is between 5 m³ and 11 m³. If there are other fuel burning appliances in the same room, which should be consulted to determine the requisite air vent requirements.

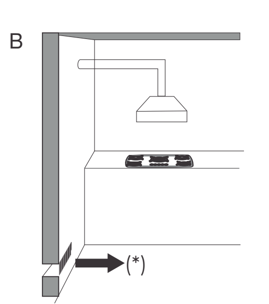
Location

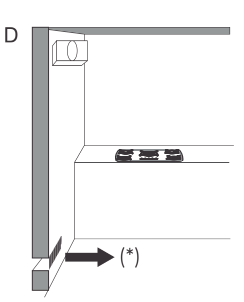
The cooktop may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom, shower room or garage. Before making the cut out in the worktop ensures that there is a minimum distance of 55 mm between the rear edge of the cooktop and the wall. A minimum distance of 100 mm must be left between the side edges of the cooktop and any adjacent cabinets or walls. The minimum distance combustible material can be fitted above the cooktop in line with the edges of the cooktop is 400 mm. If it is fitted below 400 mm a space of 50 mm must be allowed from the edges of the cooktop. The minimum distance combustible material can be fitted directly above the cooktop is 700 mm.

The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device.

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.









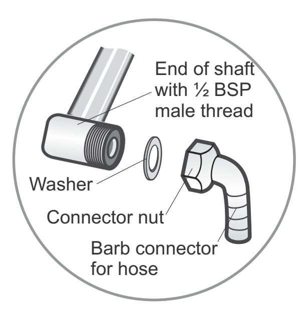
*air inlet minimum section: 100cm²

When the cooktop is first installed

Once the cooktop has been installed, it is important to remove any protective materials, which were put on in the factory.

Any gas installation must be carried out by a qualified person. The manufacturer will not accept liability, should the above instructions or any of the other safety instructions incorporated in this manual be ignored.

On the end of the shaft, which includes the GJ 1/2" threaded elbow, adjustment is fixed so that the washer is fitted between the components as shown in the diagram. Screw the parts together without using excessive force.





The cooktop must be installed by a qualified person to the relevant Gas Standards. Please, ensure that, once the cooktop is installed, it is easily accessible for the engineer in the event of a breakdown.

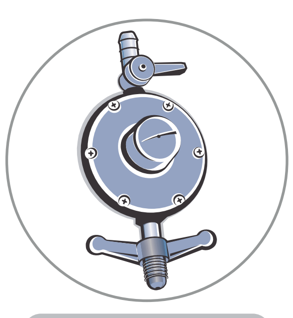


Gas installation

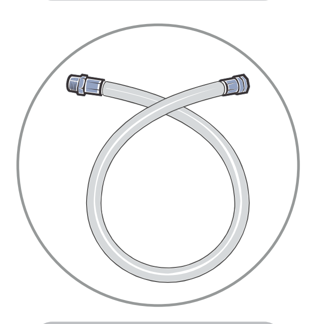
01. This cooktop was designed for use with LPG/NG gas.
02. Always use a pressure regulator exclusive for your gas cooktop. The lack of pressure regulator might cause excess of pressure and leak of gas. Always check for the validity of the pressure regulator. Hose and regulator should be replaced every 5 years.

    <u>Technical specification of the pressure regulator:</u>

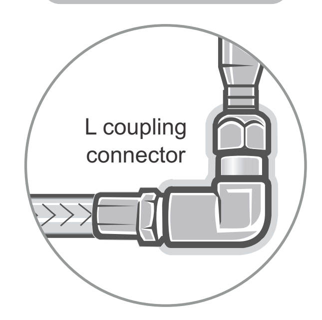
    • Pressure: 200 mm C. A.
    • Max. consumption: 2 kg/h
03. Always use a PVC hose to work from -20°C to 100°C. Be sure that hose:
    • does not have joins.
    • does not go on the back of the gas cooktop neither close to the hot air exits.
    • its less than 125cm long.
04. If possible, install the gas cylinder outside the kitchen, in a place protected and with air flow.
05. Use a 1/2"metallic hose to connect to the gas cooktop using a L coupling connector.
06. Only use a plastic hose when this one does not go on the back of the gas cooktop.



Pressure regulator



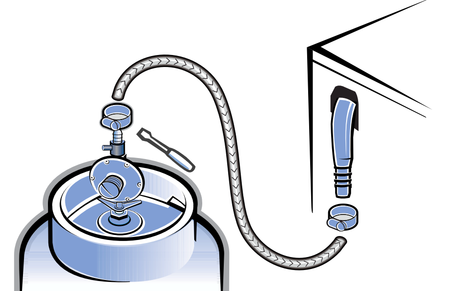
Metalic flexible tube





Hose installation

01. Place the metal clamp on the hose end.
02. Connect the hose to the oven connector and tight the clamp.
03. Place the other clamp on the opposite hose end and connect it to the pressure regulator. Tight the clamp.
04. Bolt the pressure regulator to the gas cylinder carefully.
05. After the installation, check if there is any gas leak, using soap or liquid detergent foam

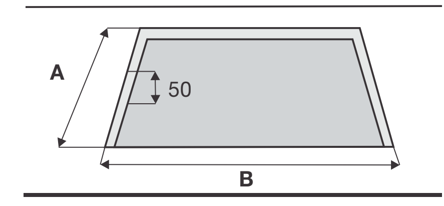




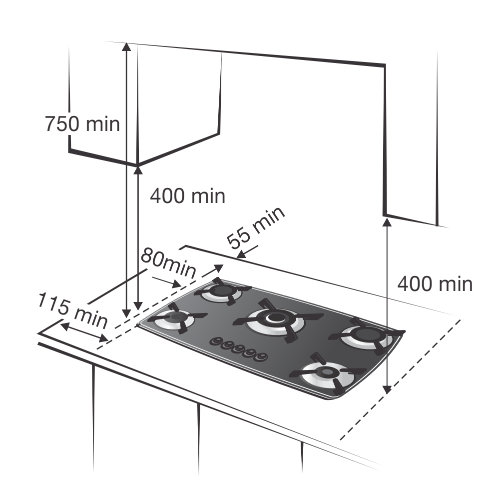


If you have any doubt or need to buy any accessory for the installation, please contact our authorize service.

Cut out dimensions (mm)



Model	A	B
ETGC24R0MKS ETGC24R0M(P,C)KS ETGB24RF0MKB	553 mm	473 mm
ETGB27CT0MKB	340 mm	600 mm
ETGC30T0MKS ETGC30T0M(P,C)KS	728 mm	473 mm

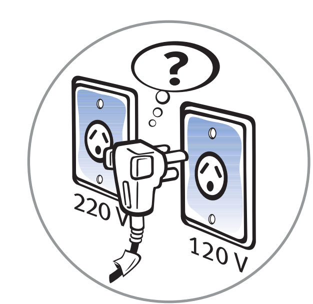


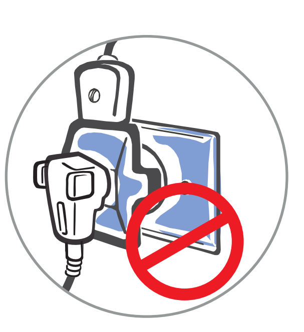


Electric installation

For your safety, check the electric conditions of the place where the gas cooktop will be installed by a qualify electrician or contact an authorize service.

01. Before turning on the cooktop, check to see if the voltage of the outlet to be used is the same as that indicated on the tag located close to the plug (along the power cord) or on the gas cooktop identification label.
02. Install the ground cable or your gas cooktop according to your local requirements.
03. If you need to modify the electric installation, this should be performed by qualified personnel.
04. Be sure that electric plug is easy to reach after installation.
05. Power cord should never be in contact with hot parts of the gas cooktop, because the plastic protection might melt causing a short circuit.
06. Connect the cooktop to its own outlet. Do not use an extension cord or adaptor plug.
07. Never ground the appliance on PVC or gas pipes.
08. Be sure that the power cord does not goes through the back of the gas cooktop.







If you have any doubt, please contact a qualified person.

Do not modify your gas cooktop plug.

Do not bite, twist or tie the power cord.

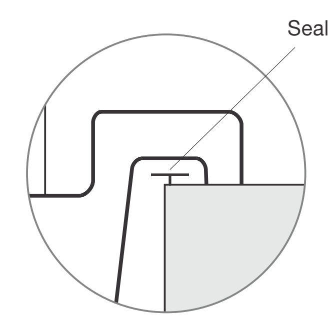
It is dangerous to modify the cooktop specifications or features.

ENG

Fitting the cooktop into the worktop

Carry out the building in of the cooktop as follows:

1. Put the seals supplied with the cooktop, on the edges of the cut out taking care that the seals meet without overlapping;
2. Place the cooktop in the cut out, taking care that it is centered
3. Fix the cooktop with the relevant fixing clamps and screws, as shown in the diagram. When the screws have been tightened, the excess seal can be removed.



The edge of the cooktop forms a double seal which prevents the ingress of liquids.

Conversion form NG to LPG or from LPG to NG

1. Ensure that the gas taps are in the “OFF” position
2. Isolate the cooktop from the electrical supply
3. Remove all pan supports, burner caps, rings, crowns and control knobs
4. With the aid of a 7mm box spanner the burner injectors can then be unscrewed and replaced by the appropriate injectors.

To adjust the gas rate

With the aid of a thin bladed screwdriver completely tighten down by the pass adjustment screw, which is located down the center of the gas tap control shaft. Upon completion stick the replacement rating plate on the under side of the cooktop.



The replacement/ conversion of the gas cooktop should only be undertaken by a competent person.

It is important to note that this model is designed for use with which gas category. Please check the note on the appliance. But it can be converted from one gas category to another providing the correct injectors are fitted and the gas rate is adjusted to suit.



How to use

Before using the cooktop for the first time

01. Clean the cooktop removing all plastic tape according to the cleaning instructions.
02. All accessories including pan grates and backing racks should be washed before using for the first time.
03. When using the cooktop for the first time, keep it lighting for several minutes to remove the normal smells and gases that are produced.



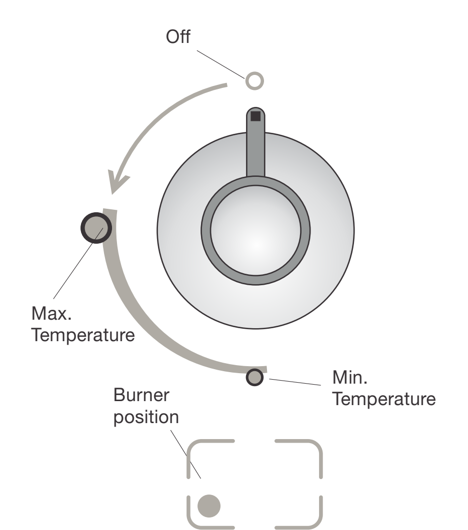
Burner igniton

Simply press the knob in, turn anticlockwise to maximum and the burner will ignite. Before releasing knob, ensure a flame is established, if the burner fails to ignite, put into off position and try again.

If in case of a power failure or failure of the ignition, a match or lighting devise can be used. Care must be taken when using this method.

The device shall not be operated for more than 15s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/ or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.



To ensure maximum burner efficiency, use pots and pans with a flat bottom fitting the size of the burner used.

Burner	Minimum Diameter	Maximum diameter
Wok	240 mm	260 mm
Large (rapid)	180 mm	260 mm
Medium (semi-rapid)	120 mm	220 mm
Small (auxiliary)	80 mm	160 mm

If you use a saucepan which is smaller than the recommended size, the flame will spread beyond the bottom of the vessel, causing the handle to overheat.

When use one pan with concave or convex bases, you can put one accessorial pan support on the pan support.



Tips and advices

Preventions

01. When using the oven avoid touching its glass, surface and internal accessories, wait for them to cool for a reasonable time before handling them.
02. Avoid children in the kitchen when you are cooking.

Important recommendations

For a lower and more efficient gas consumption it is advisable to use pans with a diameter adequate to the burners size (fig.1 and 2), preventing the flame to burn in the open (fig.3).

It is advisable to reduce the flame as soon as the liquid starts to boil, and keep the flame to the minimum necessary to sustain boiling.

Make sure there is adequate ventilation in the room where the cooktop is installed.

For an easier ignition, light the burner before placing the pan over the grill.

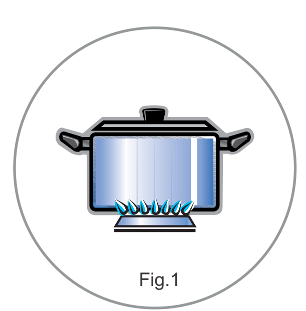
Flame must be turned down or off before pan removal.

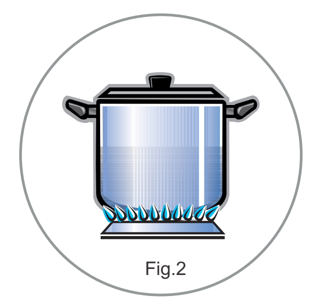
Attention is necessary when oils and fats are used during cooking since they can inflame if spilled.

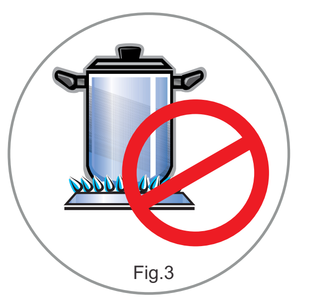
Only flat base pans must be used to ensure adequate stability over the grills.

Select the adequate burner according the size of the pan to be used.

During the use and cleaning of the burners avoid food or wastes to enter them, as it could obstruct the gas passing.


Fig.1


Fig.2


Fig.3

ENG

Flame size

For most cooking - Start on the highest control setting and then turn to a lower one to complete the process. Use the chart bellow as guide for determining proper flame size for various types of cooking. The size and type of utensil used and the amount of food being cooked will influence the setting needed for cooking.

For deep fat frying - Use a thermometer and adjust the surface control knob accordingly. If the fat is too cool, the food will absorb the fat an be greasy. If the fat is too hot, the food will brown so quickly that the center will be undercooked. Do not attempt to deep fat fry too much food at once as the food will neither brown not cook properly.

Flame size	Type of cooking
High flame	Start most foods; bring water to a boil; pan broiling
Medium flame	Maintain a slow boil; thicken sauces, gravies; steam
Low flame	Keep foods cooking; poach; stew



The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharply defined. Adjust or clean burner if flame is yellow-orange.



Special caution for aluminum foil and aluminum cooking utensils

Aluminum foil - Use of aluminum foil will damage the cooktop. Do not use thin aluminum cooking utensils or allow foil to touch the ceramic cooktop under ANY cirumstances.

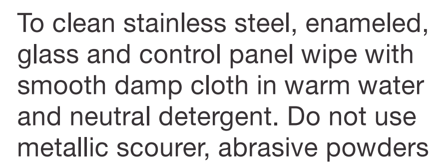
Aluminum utensils - The melting point of aluminum is much lower than that of other metals. Care must be taken when aluminum pots or pans are used on the cooktop. If allowed to boil dry, not only will the utensil be destroyed, but it may fuse to, break or mark the ceramic glass surface, permanently damaging the cooktop surface.

Cleaning and maintenance

Before any cleaning or servicing unplug the gas cooktop and cut gas tap.



Do not use any of the following cleaning products: kerosene, gasoline, removers, acids, vinegars, chemical or abrasive products, due they might stain the cooktop.



To clean stainless steel, enameled, glass and control panel wipe with smooth damp cloth in warm water and neutral detergent. Do not use metallic scourer, abrasive powders and corrosive products that might grate these surfaces.

Keep electric igniter electrodes clean.

Do not use aluminum paper on the cook top, because might stain it.

Do not leave acid and alkaline substances like: vinegar, coffee, milk, salt water, tomato sauce, etc for long time in contact with enameled surface (burner cover, grates, control panel, etc)

Clean the burner base, burner cap and burner periodically with warm water and neutral detergent. Dry them before placing them again

Oxide points on the bottom of the burner cap will not interfere with the functioning of the gas cooktop.

White or silver stains on the grates are normal due to the contact with the bottom part of cookware.

Aluminum and vinyl

Use warm water with soup and a cloth. Dry with a clean cloth.

Painted and plastic control knobs

For general cleaning, use hot, soapy water and a cloth. For more difficult soils and built-up grease, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. Do not use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch.

Control panel

Clean control panel after each use. Before cleaning the control panel, turn all knobs to off position and take out the knobs. Clean using warm water, soap and a cloth. Be sure to spin the cloth before cleaning close to the controls. Excess of water may damage the appliance.

Decorative trim and stainless steel

Clean stainless steel with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines. Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.

Porcelain enamel (Burner grates, burner caps, griddle, simmer plate, wok stand)

Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with 1:1 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. Do not use spray oven cleaners on the cooktop.

Surface burners

The holes in the burners of your cooktop must be kept clean at all times for proper ignition and a complete, even flame. Clean the burner holes routinely with a small gauge wire or needle and especially after bad spillovers wich could clog these holes.

For stubborn stains, scrub with soap and water or a mild abrasive cleanser and damp cloth. Dry the burners thoroughly in a warm oven for 30 minutes. Then replace them, making sure they are seated and level. Do not put burner units in the dishwater.

General cleaning

Do not use a cook top cleaner when is hot. Vapors can be dangerous for the health and may damage the glass surface of the cook top.

Be sure all knobs are on OFF position. Do not use commercial oven products for the cook top, it may damage the surface of some parts.

Periodical cleaning is essential to keep cook top resistant to hot temperatures. Spill and splash should be cleaned using a paper towel and water with soap. This should be done quickly after it happens or right after the cooking process is done. Be careful if the cook top is hot. For spills, splashes or burned material, use a razor blade. Keep it to a 30 angle position to remove any food left.

The cook top was designed to make the cleaning process easier. Due to the sealed burners, cleaning is easier.

<u>Sugar spills</u>

Sugar spills may cause dents on the surface of the cook top. So in this case, should be clean when cook top is still hot. Finish the cleaning process by applying a cleaning cream for glass surfaces. Use a wipe and paper towel, check to avoid any cleaning residue.

<u>Do not use this on glass cook top</u>

1. Metallic or plastic abrasive sponge, because it may scratch the cook top and make cleaning more difficult.
2. Any material that may melt (plastic, aluminum paper, sugar or any food with high sugar content)
3. Heavy duty cleaners
4. Bleach, ammoniac, hydrofluoric acid and other chemical cleaners.
5. Sponges, clothes or dish clothes. Always use paper towel to clean the glass surface. Loose thread or dirty on the clothes or sponge may burn or discolor the cook top

<u>How to clean burner grates</u>

Be sure that burner and grates are cold before touching them. Cast iron grates might be clean with hot water and soap. Rinse well and dry them before installing them back. Be sure that they are properly installed before using the burner.

<u>How to remove burned food</u>

Put the grate in a recipient with lid or a plastic bag. Add a quarter of a cup of ammoniac and soak for about 30 minutes. Wash, rinse well and dry.



If electrode is damaged or broken, the burner will not light on because it is not sparkling. Manual ignition is possible with a light.

To assure proper gas flow and ignition, avoid spills, food, cleaning residues or any other material on the gas opening.

Gas should flow freely through the small hole for the the burners light properly.

If the gas hole gets dirty or block, use a thin wire or needle to clean.

Always keep burner cup in place when burner is in use.



Troubleshooting

Before contacting the authorized service center in case of problems while using your cooktop, check if the cause is related one of the failures mentioned below, that can be easily repaired without the presence of a technician.

Problem	Possible solution
There is no spark when lighting the gas	Check that the unit is plugged in and the electrical supply is switched on.
	Check that the RCCB has not tripped (if fitted).
	Check the mains fuse has not blown.
	Check the burner cap and crown have been replaced correctly, e.g. after cleaning.
The gas ring burns unevenly	Check the main jet is not blocked and the burner crown is clear of food particles.
	Check the burner cap and crown have been replaced correctly, e.g. after cleaning.

Especificaciones técnicas / *Technical specifications*



MODELO	ETGC24R0MK* / ETGC24R0M(P,C)K*
*Color	S
Material de la mesa / *Table material*	Acero inoxidable / *Stainless steel*
Capacidad / *Capacity*	24”
Voltaje - Frecuencia / *Voltage - Frequency*	110-240 V / 50-60 Hz
Tipo Gas / *Gas type*	LPG / NG
Presión Gas / *Nominal pressure*	2800Pa
Quemadores / *Burners*	4
Potencia / *Power*	1.0 KW / 1.5 KW / 1.5 KW / 3.3 KW
Dimensiones (A x H x P) mm / *Dimensions (W x H x D)*	600 mm x 95 mm x 510 mm
Peso neto / *Net weight*	11,5 kg

*Color: B=Negro/*Black*, S=Acero Inoxidable/*Stainless steel*

MODELO	ETGB24RF0MK*
*Color	B
Material de la mesa / *Table material*	Cristal templado / *Tempered glass*
Capacidad / *Capacity*	24”
Voltaje - Frecuencia / *Voltage - Frequency*	110-240 V / 50-60 Hz
Tipo Gas / *Gas type*	LPG / NG
Presión Gas / *Nominal pressure*	2800Pa
Quemadores / *Burners*	4
Potencia / *Power*	1.0 KW / 1.5 KW / 1.5 KW / 3.3 KW
Dimensiones (A x H x P) mm / *Dimensions (W x H x D)*	600 mm x 95 mm x 510 mm
Peso neto / *Net weight*	11,5 kg

*Color: B=Negro/*Black*, S=Acero Inoxidable/*Stainless steel*





MODELO	ETGB27CT0MK*
*Color	B
Material de la mesa / *Table material*	Cristal templado / *Tempered glass*
Capacidad / *Capacity*	27”
Voltaje - Frecuencia / *Voltage - Frequency*	110-240 V / 50-60 Hz
Tipo Gas / *Gas type*	LPG / NG
Presión Gas / *Nominal pressure*	2800Pa
Quemadores / *Burners*	5
Potencia / *Power*	1.0 KW / 1.65 KW / 1.65 KW / 2.0 KW / 3.0 KW
Dimensiones (A x H x P) mm / *Dimensions (W x H x D)*	590 mm x 95 mm x 510 mm
Peso neto / *Net weight*	10,5 kg

*Color: B=Negro/*Black*, S=Acero Inoxidable/*Stainless steel*

MODELO	ETGC30T0MK* / ETGC30T0M(P,C)K*
*Color	S
Material de la mesa / *Table material*	Acero inoxidable / *Stainless steel*
Capacidad / *Capacity*	30”
Voltaje - Frecuencia / *Voltage - Frequency*	110-240 V / 50-60 Hz
Tipo Gas / *Gas type*	LPG / NG
Presión Gas / *Nominal pressure*	2800Pa
Quemadores / *Burners*	5
Potencia / *Power*	1.5 KW / 1.5 KW / 1.5 KW / 2.5 KW / 3.3 KW
Dimensiones (A x H x P) mm / *Dimensions (W x H x D)*	760 mm x 95 mm x 500 mm
Peso neto / *Net weight*	12,5 kg

*Color: B=Negro/*Black*, S=Acero Inoxidable/*Stainless steel*